



MAD TIL DIN KONFIRMATIONSFEST

Bestil vores konfirmationsmenu og slip for planlægning, indkøb, madlavning og servering. Vi sammensætter en menu ud fra jeres ønsker og behov.

Spisetids dygtige kokke bringer maden ud til din festlokation. Her færdiggør vi maden og serverer den for dig og dine gæster. Vores tjenere kan sørge for det praktiske på festdagen, så I kan nyde dagen og gæsterne.



SHARE FOOD

Hovedretten kan bestilles som "Share Food". Den serveres "family style", som var man hjemme ved middagsbordet. Retten består af flere små anretninger på vores flotte service.

SPISETID

INSPIRATION TIL MENUFORSLAG - FORÅR

Forret

Urtesaltet laks fra Kerteminde m. grønne asparges fra Torup Bakkegaard, urteemulsion, perleløg, syrnede fløde, umodne æbler & fuglegræs

Brød & rørt smør

Hovedret - share food

Udbenet marineret kalkunlår m. nedkogt hønsesauce, ramsløgsbær & citronmelisse

Nye kartofler m. urtepure, ramsløgspure & krydderurter

Salat

Dampet hvide asparges m. sennepskorn, rygeost, puffet perlespelt & krydderurter

Bagt broccoli m. puré, syltet fennikel, sprøde kerner & oregano

Dessert

Sydfynske jordbær m. luftig vaniljeskum, kold skovsyrebouillon, saltet karamel & mælkechokolade

Pris pr. pers. fra

435 kr.

*Kok og tjenere er ikke inkluderet i kuvertprisen. Menu og pris er vejledende for 2026.